Rosenstein & Söhne®

Cuiseur vapeur électrique multifonction,

3 niveaux

NC-3621-675

Mode d'emploi

Contenu

Votre nouveau cuiseur vapeur 4
Chère cliente, cher client, ... 4
Contenu 4
Caractéristiques techniques 4

Consignes préalables 5
Consignes de sécurité 5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets 7
Déclaration de conformité 7

Description du produit 8

Mise en marche 9

Nettoyage et entretien 11
Détartrage 12
Stockage 12

Pour réussir les cuissons 13
Temps de cuisson 13

Votre nouveau cuiseur vapeur

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. La cuisson à la vapeur est la méthode de cuisson qui permet de préserver le mieux les qualités nutritives des légumes, poissons, viandes et même œufs. Grâce au cuiseur vapeur électrique, c'est simple et pratique. Vous n'avez pas besoin de multiples casseroles ou de plats spécifiques. Avec ses 3 niveaux de cuisson, cet appareil permet à lui seul de réaliser de nombreuses préparations. Tout ce dont vous avez besoin c'est une prise de courant.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Unité de commande
- Anneau de protection
- 1 bac récupérateur
- 3 paniers de cuisson
- 1 panier de cuisson pour le riz
- 1 couvercle
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

- Capacité : 8,4 L
- Puissance : 900 W
- Alimentation : 230 V
- Longueur du câble : 115 cm
- Dimensions : 300 x 425 x 200 mm

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême. Ne plongez jamais les éléments de commande du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne touchez jamais l'appareil sans manique ou gant de cuisine lorsqu'il est chaud, et n'utilisez jamais l'appareil sans couvercle. Lorsque vous retirez les aliments, maintenez le couvercle de manière à ce que la vapeur qui sort de l'appareil ou les gouttes d'eau chaude qui s'en écoulent ne vous touchent pas. Faites attention à ne pas vous brûler avec le liquide chaud contenu dans le(s) grille(s).
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation avec les quantités usuelles d'un foyer familial.
- Après utilisation, débranchez toujours la fiche d'alimentation.
- Pendant l'utilisation, veillez à maintenir un espace suffisant au-dessus (par rapport à une étagère ou un élément de cuisine par exemple) et autour de l'appareil. Pendant l'utilisation, placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne versez que de l'eau dans le réservoir prévu. N'utilisez pas d'autres liquides.
- Après chaque utilisation, nettoyez tous les éléments de l'appareil comme indiqué ci-dessous dans le paragraphe Nettoyage et entretien.

- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chaufant.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles). Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et c orrectement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble pour déplacer l'appareil.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation, afin d'éviter tout risque d'incendie. Ne placez aucun matériau inflammable (papier, plastique, carton) sur ou dans l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez jamais l'appareil si le couvercle n'est pas correctement placé sur le panier de cuisson.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation !
- En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Lorsque l'appareil est allumé ou qu'il vient d'être éteint, seuls le régulateur et les poignées peuvent être touchés sans risque. Attention ! Risque de brûlures !
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ce produit n‘est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu‘ils ne jouent pas avec l‘appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision

ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets
Cet appareil électronique ne doit pas être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.
Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

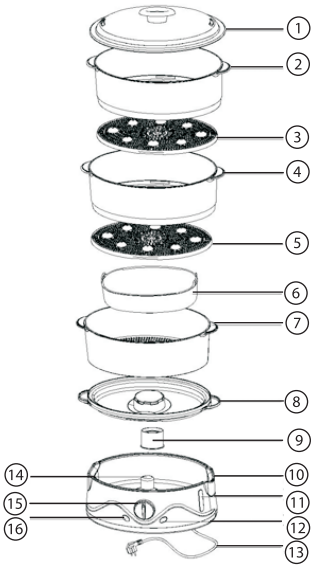
Déclaration de conformité
La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC-3621, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

PEARL.GmbH, PEARL-Str. 1-3, D-79426 Buggingen, Allemagne

Directeur Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz 24.07.2013

Description du produit

1. Couvercle
2. Panier de cuisson
3. Grille
4. Panier de cuisson
5. Grille
6. Panier de cuisson pour le riz
7. Panier de cuisson
8. Bac récupérateur
9. Cache de l'élément chauffant
10. Unité de commande avec réservoir d'eau
11. Indication du niveau d'eau
12. Voyant LED d'alimentation
13. Câble d'alimentation
14. Élément chauffant
15. Programmateur
16. Indicateur de chaleur



Mise en marche

1. Sortez avec précaution le produit et tous les éléments de l'emballage.
2. Nettoyez tous les éléments avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle, hormis l'unité de commande. Rincez-les puis séchez-les soigneusement.
3. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur. Veillez à maintenir un espace suffisant entre l'appareil et les murs ou le mobilier.

NOTE :
Ne placez pas l'appareil directement sous un élément de cuisine ! Le cuiseur vapeur et ses accessoires ne sont pas adaptés à une utilisation sur une plaque de cuisson.

4. Placez le cache de protection de l'élément chauffant au milieu du réservoir d'eau.
5. Versez de l'eau propre dans le réservoir d'eau. Veillez à ne pas dépasser la graduation **MAX**. La fenêtre transparente avec visualisation du niveau d'eau se trouve sur le côté de l'unité de commande.

NOTE :
L'appareil ne peut fonctionner que s'il contient suffisament d'eau. Il s'arrête automatiquement lorsque trop peu d'eau se trouve dans le réservoir. Ne versez jamais de liquide autre que de l'eau dans le réservoir d'eau.

6. Placez le bac récupérateur sur l'unité de commande. Placez un ou plusieurs paniers de cuisson dessus, selon vos besoins. Placez les aliments (légumes, poisson, etc) à l'intérieur, en veillant à les espacer suffisamment. Ne versez ni sauce, ni huile, ni aucun autre liquide. Placez enfin le couvercle sur l'appareil.

NOTE :
Pour cuire différents ingrédients simultanément, la disposition dans les différents paniers est importante. Vous trouverez des informations supplémentaires dans ce mode d'emploi, sous **Pour réussir les cuissons**.

7. Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant sécurisée. Dès que l'appareil est branché à l'alimentation électrique, le voyant d'alimentation s'allume. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.
8. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du programmateur. Tournez le programmateur pour le placer sur le temps de cuisson de votre choix. L'indicateur de chaleur s'allume. Au-dessus du programmateur se trouve des petits symboles qui vous donnent un aperçu des temps de cuisson pour les aliments les plus courants. Référez-vous également au paragraphe **Temps de cuisson**.

NOTE :
Le temps de cuisson optimal dépend de la consistance et de la taille de chaque ingrédient.

9. L'appareil s'arrête automatiquement après la durée programmée, ou lorsque toute l'eau est évaporée. Tirez sur la fiche d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
10. Vérifiez la cuisson. Pour ce faire, utilisez des gants de cuisine.
11. Retirez le couvercle avec précaution. Faites très attention à la vapeur chaude. Évitez tout contact avec les éléments chauds.
12. Pour tester la cuisson, utilisez idéalement une fourchette équipée d'un long manche. Si les ingrédients nécessitent plus de cuisson, replacez le couvercle et rallumez l'appareil.
13. Vous pouvez utiliser le liquide accumulé dans le bac collecteur pour la préparation de sauces ou de soupes.

NOTE :
Après utilisation, attendez que l'appareil ait complètement refroidi pour vider l'eau résiduelle et nettoyer l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Le réservoir d'eau doit être vidé et rincé après chaque utilisation.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de l'alimentation électrique et laissez l'appareil refroidir.
- Videz avec précaution le réservoir d'eau et le bac collecteur.
- À l'aide d'un pinceau ou d'une brosse à dents, retirez les dépôts qui se sont formés dans le réservoir.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne coule sur les touches de commande ou sur la fiche d'alimentation.
- N'utilisez pas d'objets abrasifs, qui risqueraient d'endommager la surface de l'appareil. N'utilisez pas de produit à vitres, de produit abrasif, de solvant ou d'autres produits chimiques.
- Nettoyez le couvercle, les paniers de cuisson et le bac collecteur à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez ensuite tous les éléments à l'eau claire et séchez-les complètement.
- Nettoyez l'unité de commande du cuiseur vapeur à l'aide d'un chiffon humide, puis utilisez un chiffon propre et sec pour le sécher.

NOTE :
Les accessoires du cuiseur vapeur ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

Détartrage
L'eau contient du calcaire et d'autres résidus qui peuvent se déposer dans l'appareil. Pour permettre le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de le détartrer régulièrement. Si vous utilisez une eau dont la teneur en calcaire est élevée, l'appareil doit être nettoyé plus souvent. Utilisez un détartrant habituel. Respectez pour cela les informations du fabricant.

Stockage
Si vous n'utilisez pas le cuiseur vapeur pendant une durée prolongée, nettoyez-le soigneusement comme décrit sous **Nettoyage et entretien**. Videz toute l'eau contenue dans le réservoir et séchez soigneusement l'appareil. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec.

Pour réussir les cuissons

- Pour une cuisson vapeur réussie, ne remplissez jamais les paniers de cuisson au-delà de la graduation maximum.
- La viande doit toujours être placée dans le panier de cuisson inférieur, afin que le jus de viande ne coule pas sur les autres aliments.
- Dans les paniers de cuisson supérieurs, les temps de cuisson sont plus longs. C'est pourquoi il est conseillé de placer les aliments nécessitant plus de cuisson ou les morceaux les plus gros dans les paniers de cuisson inférieurs.
- Pour faire cuire simultanément des aliments nécessitant des temps de cuisson différents, placez les aliments nécessitant le temps de cuisson le plus long dans le panier inférieur, et ceux nécessitant le temps de cuisson le plus court dans le panier supérieur.

Temps de cuisson

Aliment	**Quantité**	**Durée**
Asperge	400 g	13-15 minutes
Chou-fleur	400 g	16-18 minutes
Brocoli	400 g	16-18 minutes
Poulet	250 g	30-35 minutes
Poisson	250 g	10-12 minutes
Riz	200 g (+ 300 ml d'eau)	40 minutes
Soupe	250 ml	12-16 minutes
Œufs	6-8	15 minutes